Panasonic

取扱説明書

コンパクトオーブン（家庭用）

品番　NB-DT50

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」（2～5ページ）を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意 2

各部の名前 6

使い方

自動メニューを使う 8
- ポイント 10
- メニュー 12

タイマー（手動）を使う 16
- ポイント 17
- 温度と時間の目安 18
- メニュー 20

パンを焼いてみよう 22

長くご愛用いただくために

よくあるご質問 24

お手入れ／故障かな？ 25

保証とアフターサービス 26

仕様 裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

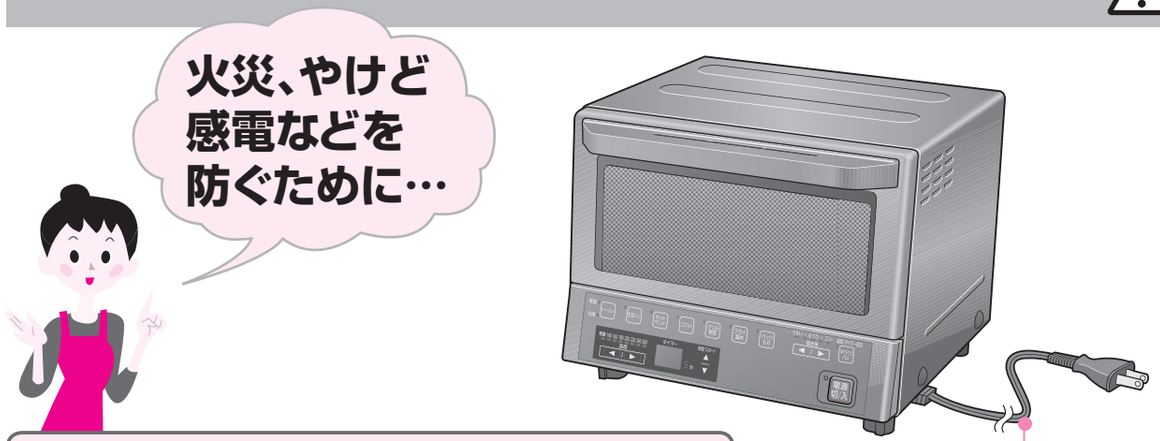
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠ してはいけない内容です。	❗ 実行しなければならない内容です。

⚠ 警告



火災を防ぐために、次のことを守る

⃠
- **受け皿に油を入れて使わない。**
- **カーテンなど可燃物の近くで使わない。**

電源プラグやコードは正しく扱う

⃠
- **コード・電源プラグを破損するようなことはしない。**

  傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

  （傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因）
  ➡コード・プラグの修理は販売店にご相談ください。
- **ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。**（感電の原因）

❗
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む。**（感電・発熱による火災の原因）
  ※傷んだプラグやゆるんだコンセントは使わない。
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る。**
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良による火災の原因）
  ➡プラグを抜き、乾いた布でふく。
- **定格 15 A・交流 100 Vのコンセントを単独で使う。**
  （他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
  ※延長コードも、定格 15 Aのものを単独で使う。

事故をさけるために、次のことを守る

⃠
- **子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。**
  （やけど・感電・けがの原因）
- **本体を水につけたり、水をかけたりしない。**
  （ショート・感電・発火の原因）
- **絶対に分解・修理・改造は行わない。**
  （発火・けがの原因）
  ➡ 修理は販売店にご相談ください。

❗
- **異常・故障時には直ちに使用を中止する**
  （発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- ヒーターが割れている。
- 電源が切れずに、通電し続ける。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

お願い

- 硫酸紙やクッキングシートは使わない。
  （ヒーターに触れて煙が出て発火のおそれ）
- ケーキ用の紙製焼き型は使わない。
  （発火の原因）
- シリコーン製の容器は使わない。
  （発火・故障の原因）
- アルミ箔を使用した調理（スポンジケーキやホイル焼き）をするときは、アルミ箔がヒーターに接触しないように注意する。
  （アルミ箔が溶けてヒーターに付着し、故障の原因）
- 蒸し物料理はしない。
  （水蒸気で故障の原因）

安全上のご注意 必ずお守りください （続き）

⚠ 注意

使用中や使用直後はやけどに注意！

- ●本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・もち焼き網・ヒーターなどの高温部に触れない。
  ➡受け皿の取り出しは、必ずミトンなどを使う。
- ●ご使用後のお手入れは冷めてから行う。
  ※本体が熱いうちは持ち運ばない。

発火を防ぐために、次のことを守る

- ●調理中は本体から離れない。
  ※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
  ※特にクッキーや薄切りのもちなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、出来ぐあいを見ながら調理する。
- ●必要以上に加熱しない。
  ※焼き加減を見ながら時間を調節する。
  ※自動メニューやタイマーの時間は正しく合わせる。
- ●調理以外の目的で使わない。
- ●本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない。
  （変形・変質・火災の原因）
- ●バターやジャムを塗ったパンを焼かない。
- ●缶詰や瓶詰等を直接加熱しない。
  （破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因）
- ●生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど脂の出るものを受け皿なしで加熱しない。
  ※アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
  ※肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。（P.17）

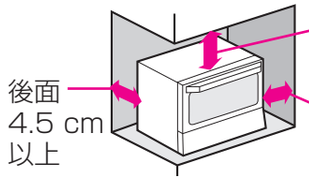
- ●パンくずトレイをセットして使う。
  （火災の原因）

調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

- ●すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く。（火災の原因）
  ※炎が消えるまで扉を開けない。（空気が入ると炎が大きくなります。）
  ※水をかけない。（ガラスが割れます。）

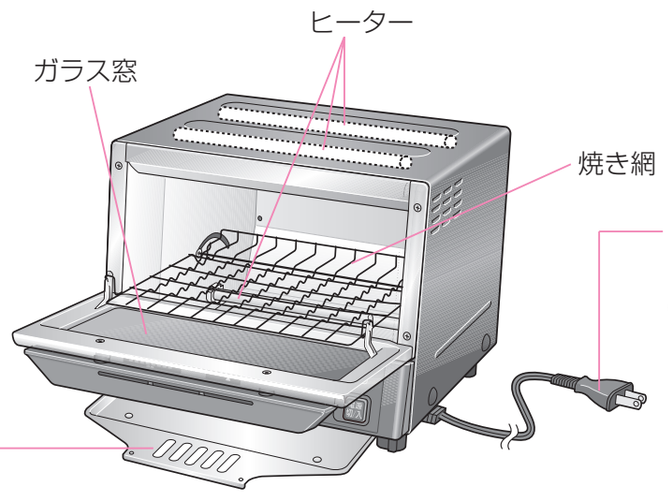
こんな場所で使わない！

- ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
  ●じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。
  （火災の原因）
- ●水のかかる所や火気の近く。
  （感電・漏電・火災の原因）
- ●壁や家具の近く。
  （変形・変色の原因）



［ 消防法 基準適合 ］

※木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。
※片面（右側もしくは左側）は開放する。



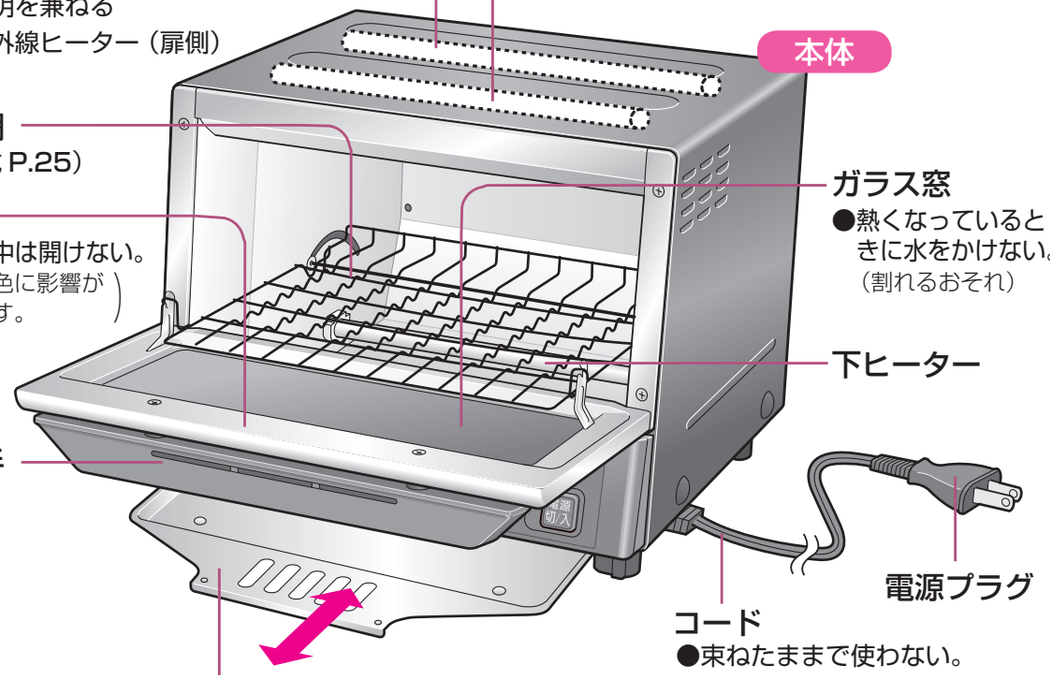
使用後は必ずお手入れをする

（調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因）

電源プラグの取り扱い

- ●電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
  （感電・ショートによる発火の原因）
- ●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
  （絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

各部の名前



上ヒーター
- ●近赤外線ヒーター（奥側）
  ※照明を兼ねる
- ●遠赤外線ヒーター（扉側）

焼き網
（着脱式 P.25）

扉
- ●調理中は開けない。
（焼き色に影響が出ます。）

ガラス窓
- ●熱くなっているときに水をかけない。
（割れるおそれ）

下ヒーター

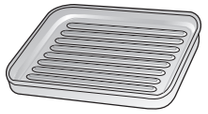
取っ手

電源プラグ

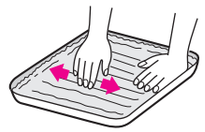
コード
- ●束ねたままで使わない。
（コードが熱くなり、故障の原因）

パンくずトレイ（スライド式）
- ●使うときは、奥まで確実に差し込む。
（正しくセットされてないと、調理の出来栄えが悪くなることがあります。）
- ●外すときは、手前に引き出す。（本体が冷めてから）
- ●パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。（P.25）
（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

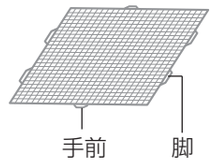
付属品 各1枚



受け皿
- ●「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凹凸状になっています。
（調理物に模様がつく場合があります。）
- ●焼き網の上に載せる。
- ●アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら、受け皿の凹凸状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。



もち焼き網
- ●もちを焼くときやフライものの温めをするときに使う。
- ●焼き網の上や受け皿の上に載せる。



お知らせ
- ●調理中、マイコンによりヒーターがついたり消えたりして温度調節します。
（ヒーターが消えていても故障ではありません。）
- ●発酵や低温調理（140 ℃）の場合、3分程度ヒーターが消えたままになることがありますが、異常ではありません。
- ●初めてご使用になるときは、煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。

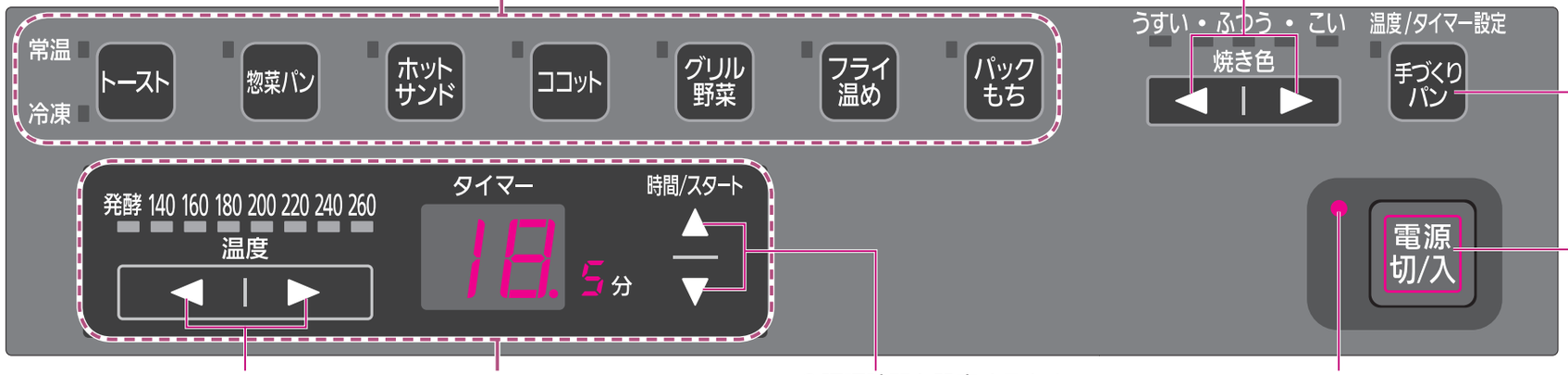
部品の追加購入は…
販売店でお求めください。
［2014年2月現在］

- ●**焼き網**
部品番号：ABA50-135
希望小売価格：500円（税抜き）
- ●**もち焼き網**
部品番号：ABA52-159
希望小売価格：700円（税抜き）
- ●**受け皿**
部品番号：ABK00-135
希望小売価格：800円（税抜き）

パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

CLUB Panasonic Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

操作部



自動メニュー（P.8～11）

●焼き色や温めの強さを設定するとき（うすい、ややうすい、ふつう、ややこい、こい）

● 手づくりパンを作るとき（発酵と焼き上げ）

電源スイッチ
- ●電源を入れるとき（電源ランプ点灯）
- ●途中で止めるとき（電源ランプ消灯）
- ●使用後に電源を切るとき（電源ランプ消灯）

●調理温度を設定するとき

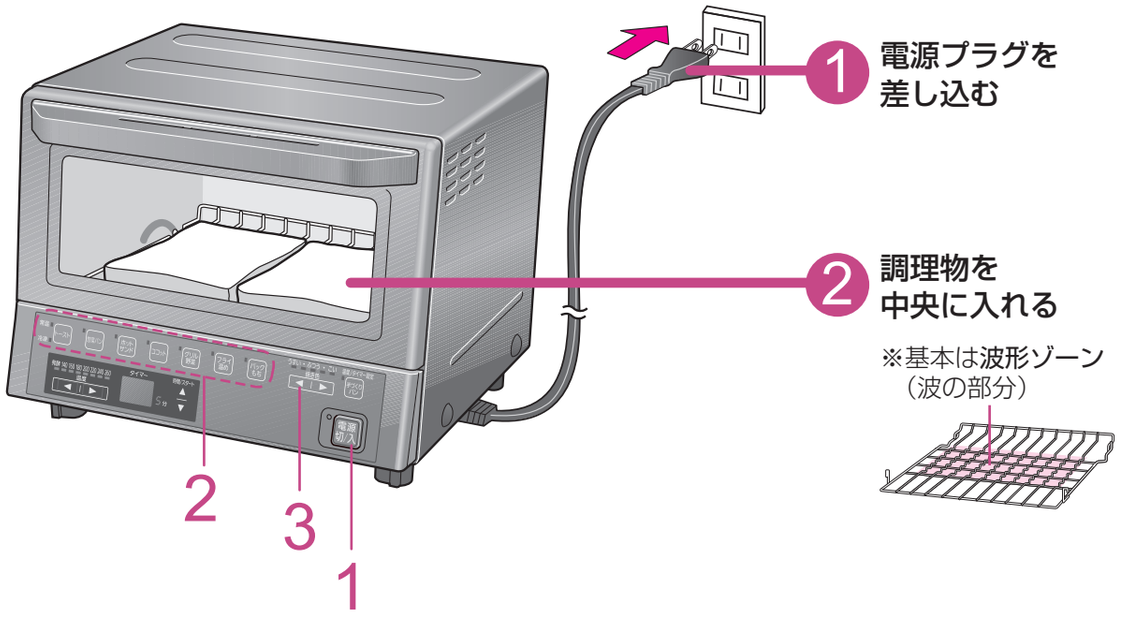
タイマー（手動）（P.16）

●調理時間を設定するとき

電源ランプ

自動メニューを使う

準備する



こんなときは…

途中で調理を止めたい	● 電源切/入 を押す。（ランプ消灯）
メニューを変更したい	● 電源切/入 を押して（ランプ消灯）調理を止め、再度、操作手順１（P.8）からセットする。（途中で変更すると焼き色がこくなったりうすくなることがあります。）
焼き色や温めの強さを変更したい	●各メニューキーを押してから30秒以内（ランプ点滅中）は変更できる。（途中で変更すると焼き色がこくなったりうすくなることがあります。） ※30秒以上たつと受け付けません。 → 電源切/入 を押して（ランプ消灯）調理を止め、再度、操作手順１（P.8）からセットする。
追い焼きしたい（焼き色がうすい、温め不足など）	●操作手順２（P.8）と同じメニューキーを押す。 ●そばを離れず、出来ぐあいを見て、電源切/入 を押して（ランプ消灯）、調理を止める。
続けて調理したい	●操作手順２（P.8）からセットする。 ※初回より焼き色がつきにくくなったり、中まで温まりにくい場合があります。 →扉をしばらく開けて庫内を冷ます。

操作する

1 電源入

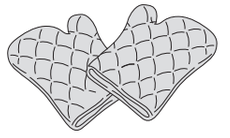
2 メニュー選択（調理スタート）

3 焼き色（温め）調節（30秒以内）

トースト（常温/冷凍）
惣菜パン
ホットサンド
ココット
グリル野菜
フライ温め
パックもち

電源切/入（点灯）→ トースト（点灯）→ ◀ | ▶（押すごとにうすくなる　こくなる）→ ブザーが鳴り自動で切れる

※ミトンや鍋つかみなどで調理物を取り出す



点滅

時間が確定すると点灯
残時間は 0.5 分刻みで減る

（最初は「ふつう」が点滅）

●トースト（常温）：トースト １回押す
トースト（冷凍）：トースト ２回押す
※20秒間（ランプ点滅中）は、常温／冷凍の切り替えができます。
※最初はランプが点滅し、20秒後点灯に変わります。

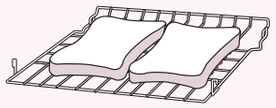
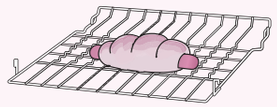
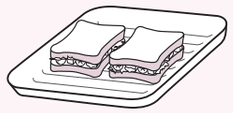
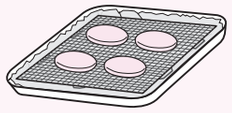
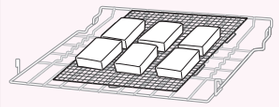
●一度お好みの焼き色を選んで調理すると、電源プラグを抜くまでは前回の焼き色設定になります。
※電源プラグを抜くと前回の記憶がなくなり、次回は焼き色「ふつう」で設定されます。
●焼き色はメニューごとに記憶します。
●焼き色や温めの目安は…　（10～11ページ）
●分量や種類により変更してください。

●使用後は…　電源切/入 を押し（ランプ消灯）、電源プラグを抜く。

自動メニューを使う

ポイント

●調理物の種類・個数・大きさ・状態（季節・鮮度など）により、焼き色や時間が異なります。メニューに合わせ、焼き色を調節してください。

メニューキー	常温／冷凍 トースト キーを押すごとに常温／冷凍が切り替わる	温め 惣菜パン	ホットサンド	ココット	グリル野菜	温め フライ温め	パックもち
1回量	1～2枚		1～2人分	1～4人分	1～4人分		1～6個
入れ方	 「波形ゾーン」内に入れる ※範囲外で焼くと焼きむらの原因になります。 ●1枚焼きの場合は、焼き網の中央に置く	 常温のパンを焼き網中央に置く ●油が多いパンや、チーズなどの具が落ちそうなパンはアルミ箔を敷いた受け皿を使う（P.7） ●パンの高さは、6 cmまで	 食材は受け皿の中央に置く	 ココット容器は受け皿の中央に寄せて置く	 アルミ箔を敷いた受け皿の上に、野菜が重ならないように並べる	 ①アルミ箔を敷いた受け皿の上に、もち焼き網を載せる ②もち焼き網の中央に、フライ（常温）がくっ付かないように置く	 ①焼き網の上に、もち焼き網を載せる ②もち焼き網の中央に、もち（常温）がくっ付かないように離して置く
焼き色調節 目安時間（初回）	6枚切…1～2枚 うすい・ふつう・こい 常温：2～3分 冷凍：4～5分	種類に応じて合わせる （具入りのパンや生地のつまったパン） ベーグル ホットドック（常温）など／ソーセージパン メロンパン ピザパンなど／カレーパン アップルパイなど ※中まで温めたいもの／※温めて少し焼きたいもの／※しっかり温めてカリッと焼きたいもの うすい・ふつう・こい 5～6分／5.5～6分／8～9分	個数に応じて合わせる 1人分 2人分 うすい・ふつう・こい 6～7分／7～8分	種類・個数に応じて合わせる 1～2人分 3～4人分 うすい・ふつう・こい 12分／14分	種類・個数に応じて合わせる ※2人分：約200～250 g 1人分 2人分 4人分 うすい・ふつう・こい 9分／10分／13分	種類・個数に応じて合わせる ※コロッケ1個：約65 g ※天ぷら1個：約50 g ※トンカツ1枚：約120 g 天ぷら4個 ※焼き色を付けたくないもの／コロッケ4個／トンカツ2枚 ※厚みのあるもの うすい・ふつう・こい 2～4分／5～7分／8～10分	個数に応じて合わせる ※もち1個：約50 g（厚さ約1.6 cm） 1個 3個 6個 うすい・ふつう・こい 3～5分／4～6分／5～7分
お知らせ	■糖分の多いパンは焦げやすいので「うすい」側に合わせる。 ●パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。 ●厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。 ●もち焼き網を使うと、裏側がうまく焼けません。 **冷凍トーストは…** ●パンの種類・厚さなどにより、焼き色が変わったり中まで温まりにくくなることがあります。 ●解凍しながら焼くために時間がかかります。 ●「うすい」方が焼き時間が長くなる場合があります。	■ハンバーガーなど具の多いパンや冷蔵保存のパンは、タイマーを使って調理する。（P.16） ■高さが6 cmを超えるパンは、タイマーを使って調理し、途中でアルミ箔をかぶせる。（P.17） ●パンの種類は設定の目安です。中まで温まらない場合は、様子を見ながら追い焼きしてください。（P.9）	■生の肉、根菜類など火の通りにくいものは、フライパンやレンジであらかじめ加熱する。 ■焼き色が薄い場合は、薄い面を上にして、タイマー（手動）の260 ℃で様子を見ながら追い焼きする。 ●メニュー紹介（P.12）	■生の肉、根菜類など火の通りにくいものは、フライパンやレンジであらかじめ加熱する。 ■固まりぐあいがゆるい場合は、タイマー（手動）の200 ℃で様子を見ながら追い焼きする。 ●メニュー紹介、共通ポイント（P.13～14）	■野菜は約5～20 mm幅で均一の厚さに切る。 ●薄すぎると焦げやすくなります。 ■焼き色が薄い場合は、タイマー（手動）の240 ℃で様子を見ながら追い焼きする。 ●メニュー紹介（P.15）	■冷蔵のフライ類などは、中まで温まりにくいため、追い焼きする。（P.9）	自動メニューが使えないもちは… タイマーを使って、温度「260」（P.16）で、焼けぐあいを見ながら焼く。 ■かきもち、薄切りもち、水煮用の小さなもち ■冷凍したもち →解凍してから焼く ■つきたてや自家製のもち →受け皿を使う ●もちの種類によっては、膨れすぎたり、たれたりします。膨れすぎると焼き色が濃くなります。

自動メニューを使う　メニュー

ホットサンド
（ハム・トマト・レタス・チーズ）

材　料（1人分）

食パン（8枚切または6枚切）……2枚
ロースハム……1枚
レタス（1 cmの千切り）……1/2枚（12 g）
トマト（8 mmの厚さに切る）…1/3個（60 g）
スライスチーズ……1枚
マヨネーズ……小さじ2

①食パンの片面にマヨネーズをそれぞれ小さじ1塗る。
②食パンに下からハム、トマト、レタス、チーズの順に載せ、もう1枚のパンではさむ。
③**受け皿に載せ、「ホットサンド」キーで加熱する。**

焼き色調節目安時間…**6～7分**

●一度に加熱できる分量は1～2人分です。
●食材は受け皿の中央に置いてください。
●焼き色が薄い場合は薄い面を上にしてタイマー（手動）の260 ℃で様子を見ながら追い焼きしてください。

生の肉、根菜類など火の通りにくいものは、フライパンやレンジなどであらかじめ加熱してください。

ホットサンド
（卵・きゅうり）

材　料（1人分）

食パン（8枚切または6枚切）……2枚
バター……10 g
ゆで卵……1個
A マヨネーズ……大さじ1
A 塩……少々
A こしょう……少々
きゅうり（薄切り）……約1/7本（25 g）

①食パンの片面にバターをそれぞれ5 g塗る。
②ゆで卵の黄身をつぶし、白身をみじん切りにする。
③ボウルにAと②を入れてよく混ぜ合わせる。
④食パンにきゅうりと③を載せ、もう1枚のパンではさむ。
⑤**受け皿に載せ、「ホットサンド」キーで加熱する。**

焼き色調節目安時間…**6～7分**

●一度に加熱できる分量は1～2人分です。
●食材は受け皿の中央に置いてください。
●焼き色が薄い場合は薄い面を上にしてタイマー（手動）の260 ℃で様子を見ながら追い焼きしてください。

生の肉、根菜類など火の通りにくいものは、フライパンやレンジなどであらかじめ加熱してください。

ココット
（ツナ・コーン）

材　料（直径8～10 cmの陶器製ココット容器2皿分）

ツナ缶……40 g
コーン缶……40 g
A 卵……M寸2個（正味100 g）
A 牛乳……大さじ2（30 mL）
A 塩……適量
A こしょう……少々

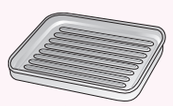
準備…耐熱ココット容器の内側に薄くサラダ油（分量外）をキッチンペーパー等で塗っておく。（容器へのくっ付き防止のため）
①ココット容器にコーン、ツナを入れる。
②ボウルにAを入れ、よく混ぜる。
③①に②を流し入れる。
④**受け皿に載せ、「ココット」キーで焼く。**

焼き色調節目安時間…**12分**

■ポイント…
『ココットの共通ポイント』下記参照

ココットの共通ポイント

●一度に加熱できる分量は1～4人分です。
●生の肉、根菜類など火の通りにくいものはフライパンやレンジなどであらかじめ加熱してください。
●固まりぐあいがゆるい場合は、タイマー（手動）の200 ℃で様子を見ながら追い焼きしてください。
●ココット容器は受け皿の中央に寄せて置いてください。
●アルミカップで焼く場合は、火が通りやすいのでココット容器を使用する場合より焼き色をうすめに設定してください。
●アルミカップを使用する場合は、カップの8分目までの量を入れてください。加熱中に卵液が膨張して溢れることがあります。
●ココット容器の内側にアルミカップを重ねて使用すると、固まりぐあいがゆるくなります。
●受け皿は必ず使用してください。
使用しないと火が通りすぎたり、卵液が下にこぼれてヒーターにかかり危険です。


受け皿

ココット
（ほうれん草・ミニトマト）

材　料（直径8～10 cmの陶器製ココット容器2皿分）

ほうれん草（3 cm幅に切る）…　1/2株（12 g）
ミニトマト（2等分に切る）……　4個
A
- 卵……　M寸2個（正味100 g）
- 牛乳……大さじ2（30 mL）
- 塩……　適量
- こしょう……　少々

準備…耐熱ココット容器の内側に薄くサラダ油（分量外）をキッチンペーパー等で塗っておく。（容器へのくっ付き防止のため）

①ココット容器にほうれん草、ミニトマトの順に入れる。
②ボウルに**A**を入れ、よく混ぜる。
③①に②を流し入れる。
④**受け皿に載せ、「ココット」キーで焼く。**

焼き色調節目安時間…**12分**

■ポイント…
『ココットの共通ポイント』（P.13）参照

ココット
（すごもり卵）

材　料（直径8～10 cmの陶器製ココット容器2皿分）

キャベツ（千切り）　……　1枚
卵……　M寸2個（正味100 g）
塩……　適量
こしょう……　少々

準備…耐熱ココット容器の内側に薄くサラダ油（分量外）をキッチンペーパー等で塗っておく。（容器へのくっ付き防止のため）

①キャベツに塩・こしょうを振る。
②ココット容器に①を入れる。
③キャベツの中央にくぼみを作り、卵を割って入れる。
④**受け皿に載せ、「ココット」キーで焼く。**

焼き色調節目安時間…**12分**

■ポイント…
『ココットの共通ポイント』（P.13）参照

グリル野菜
（シンプル塩味）

材　料（2人分）

たまねぎ（8 mmの輪切り*）…　中1/4個（50 g）
パプリカ（2 cm幅に切る）……　1/3個（50 g）
かぼちゃ（8 mmの厚さに切る）　……50 g
さつまいも（8 mmの厚さに切る）…　中1/5本（50 g）
しいたけ（軸を取り除く）　……　2枚
A
- 水……　小さじ2
- オリーブ油……　小さじ2
- 塩……　小さじ1/2

①**A**をよく混ぜ合わせ、切った野菜の表面全体にまぶすようにして約5分漬けておく。
②**アルミ箔を敷いた受け皿**に野菜が重ならないように並べる。
③**「グリル野菜」キーで焼く。**

焼き色調節目安時間…**10分**

●野菜は約5～20 mm幅で均一の厚さに切ってください。（薄すぎると焦げやすくなります）
●焼き色が薄い場合はタイマー（手動）の240 ℃で様子を見ながら追い焼きしてください。

＊バラバラにならないように、つまようじで固定する。

グリル野菜
（カレー風味）

材　料（2人分）

じゃがいも（8 mmの輪切り）…　中1/3個（50 g）
にんじん（8 mmの輪切り）…　中1/4本（50 g）
ズッキーニ（8 mmの輪切り）…　1/4本（50 g）
なす（8 mmの輪切り）　……　中1本（50 g）
エリンギ（縦に4～6等分に切る）…1本（30 g）
A
- 水……　小さじ2
- オリーブ油……　小さじ2
- 塩……　小さじ1/2
- カレー粉……　小さじ1

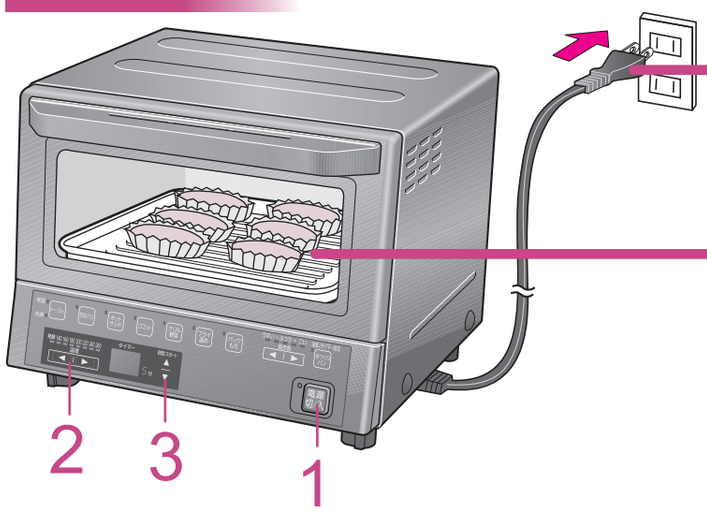
①**A**をよく混ぜ合わせ、切った野菜の表面全体にまぶすようにして約5分漬けておく。
②**アルミ箔を敷いた受け皿**に野菜が重ならないように並べる。
③**「グリル野菜」キーで焼く。**

焼き色調節目安時間…**10分**

●野菜は約5～20 mm幅で均一の厚さに切ってください。（薄すぎると焦げやすくなります）
●焼き色が薄い場合はタイマー（手動）の240 ℃で様子を見ながら追い焼きしてください。

タイマー（手動）を使う

準備する



1 電源プラグを差し込む

2 調理物を中央に入れる

※大きな調理物（ピザなど）や数の多いもの（クッキーなど）は、奥の方へ置く。（手前が焼けにくいため）

操作する

1 電源入　2 温度設定　3 時間設定（調理スタート）

電源切/入 → 点灯

◀ | ▶ 押すごとに 低くなる／高くなる

発酵 140 160 180 200 220 240 260 温度

（最初は「200」が点滅）

●温度の目安は…（18ページ）

▲ ― ▼ 長くなる（0→0.5→1）／押すごとに／短くなる（0→25→24）

（0分～25分まで）
- ●10分まで0.5分刻み 10分以降1分刻み
- ●押し続けると早送り
- ●「0」に設定されると、約3秒後に自動停止

2.5分 0.5分刻みで減る

※調理中でも温度・タイマー時間は自由に変更できます。（発酵は変更できません）

●時間の目安は…（18ページ）

ブザーが鳴り自動で切れる

※ミトンや鍋つかみなどで調理物を取り出す

■途中で調理を止めたい
- ● 電源切/入 を押す。（ランプ消灯）

■続けて調理したい
- ●操作手順2からセットする。

●使用後は…
電源切/入 を押し（ランプ消灯）
電源プラグを抜く。

ポイント

調理時間
- ●予熱の必要なし
- ●25分以上かかるとき
  焼けぐあいを見て、温度・時間を再セットする。
- ●連続して調理するとき
  初回より焼き色がつきにくくなったり、中まで温まりにくい場合があります。
  ●調理を始める前に扉をしばらく開けて庫内を冷ます。
  ●加熱不足となった場合は、タイマーを使って様子を見ながら追い焼きする。

調理温度
- ●温度設定表示のないオーブントースターメニューを作るとき
  温度240～260 ℃に合わせ、タイマーを使って様子を見ながら焼く。
- ●大型のオーブンとの違い
  庫内の大きさなどの違いから同じ温度設定では焦げすぎることがあります。様子を見ながら加減してください。

冷凍食品（市販品）を焼く
- ●「オーブントースター」用を使う

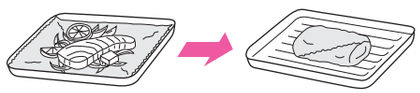
- ●パッケージに記載されているW（ワット）数と本機のW（ワット）数は違うため、「温度と時間の目安」表（P.18）を参考にする

保存したパンを焼く
- ●霧吹きをして焼く
  かたくなったパンや冷凍トーストは、表面が湿る程度に霧吹きをして焼くと乾燥を防ぎ、しっとり仕上がる。

パックもち以外のもちを焼く
- ●表面に焼き色がついたら電源を切り、そのまま1～2分庫内に入れておく（表面が焼けていても内部が温まりにくいため）
- ●薄切りもちは焦げやすいので、時間設定は短かめにする
  様子を見ながら加減してください。

背の高いものを焼く
- ●途中でアルミ箔をかぶせる（焼き色がつきすぎるため）
  ※アルミ箔が大きすぎると、焼けにくくなることがあるので、型より一回り大きめに切ったものを使う。
  ※アルミ箔がヒーターに接触しないようにする。（P.3）

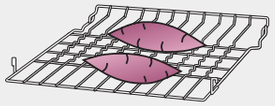
肉・魚を焼く
- ●アルミ箔で包む
  脂が飛び散らないようにしっかりと包み、ホイル焼きにする。



お菓子を焼く
- ●金属製の型を使う
  ※シリコーン製の容器は使用できません。
  ※ステンレス製の型は、焼き色が薄くなります。
  ※陶器や耐熱ガラス製・とめ金のついている型は、うまく焼けないことがあります。

タイマー（手動）を使う　温度と時間の目安

●脂が落ちて発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使う。
●目安時間は材料の温度、質、量、容器などによって異なります。
出来ぐあいを見ながら加減してください。

メニュー例	1回量	受け皿	温度	調理時間（分）《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
焼きいも	1～2本	——	240	約25	※右記参照。  太さ約4～5 cmの場合 洗って水けをふき取ったさつまいもを焼き網の中央に置く。 ※破裂防止のため、さつまいもの表面に竹串などで穴を開けてください。
ロールパンの温め	1個 3個 6個	——	140	約1.5 約2.5 約3.5	
フランスパンの温め	2個 4個 6個	——	140	約2.5 約3.5 約4	バゲットは約3～4 cm厚さに切る。 切り口を合わせ、表面に霧吹きをして焼き網の中央に置く。
調理パンの温め（厚みのあるもの）（具が多いもの）	1～3個	——	220	5～10	※アルミ箔で包んでください。 ハンバーガーなど。
調理済み冷凍フライ（唐揚げ・コロッケなど）	6～8個		180	8～15	※冷凍コロッケは割れることがあります。 常温・冷蔵フライ類の温め（P.11）
冷凍焼きおにぎり	4個		260	20～25	※最初からアルミ箔をかぶせて焼いてください。
ピザトースト	6枚切り2枚		220	5～8	食パンにピザソース、適宜に切ったたまねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザチーズを載せる。
冷蔵ピザ	1枚		220	6～8	直径約15 cm（約150 g）の場合
豆腐の田楽	2 cm厚さの豆腐 4～6切れ		220	5～10	適宜に切った豆腐に練りみそを塗り、焼く。
焼きなす	2本		260	15～20	太さ約4～5 cmのなすの場合 ※破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開けてください。
ホイル焼き	2個		260	10～15	アルミ箔にたまねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。
冷凍グラタン	2個		260	12～16	
スイートポテト	6個		200	10～15	さつまいも（300 g）をゆでて皮をむき、バター25 g、卵黄2個分、砂糖25 g、牛乳40 mLを加えてよく混ぜる。型に分け入れ、表面にドリール（溶き卵）を塗り、焼く。
フレンチトースト	3～4 cm厚さのフランスパン 4～5切れ		160	10～12	フランスパンを一口大に切り、卵1個、牛乳200 mL、砂糖大さじ3、バニラエッセンスを混ぜ合わせた卵液に20～30分浸す。（途中、上下を入れ換える。） アルミ箔を敷き、薄く油を塗った受け皿に並べ、焼く。

タイマー（手動）を使う メニュー

手づくりお手軽ピザ

220 ℃：8～12分

材　料（直径20 cm程度のもの1枚分）

- A
  - 薄力粉 ベーキングパウダー（合わせてふるっておく）……60 g ／小さじ1/3
  - 塩……少々
  - 砂糖……小さじ1/2
  - オリーブ油……小さじ1
- 牛乳……20～30 mL
- B
  - トマト（1 cmの角切り）……中1/4個
  - たまねぎ（薄切り）……中1/4個
  - ピーマン（輪切り）……小1/2個
  - ベーコン（1 cm幅に切る）……1枚
  - ゆで卵（輪切り）……1/2個
- ピザソース……大さじ3
- ピザ用チーズ……60 g

①ボウルに**A**を入れ、手で混ぜ合わせる。牛乳20 mLを全体に行き渡るように大きく回し入れて混ぜ、耳たぶのかたさになるまでこねる。かたいようなら、少しずつ牛乳を加え調整する。

②受け皿の大きさにアルミ箔を切り、その上に生地を載せ、めん棒で直径20 cm程度の円形に延ばす。フォークでところどころつつき、アルミ箔ごと**受け皿に載せる**。

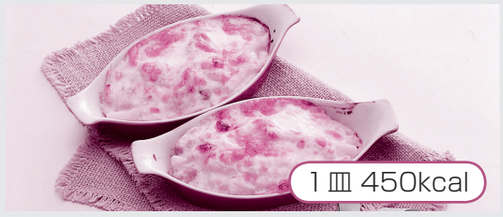
③ピザソースを生地全体に塗り、**B**を載せ、ピザ用チーズを散らし、**220 ℃で8～12分**焼く。

※厚めの生地（イーストで発酵させたものなど）を焼く場合は、時間を長めに合わせ、様子を見ながら焼いてください。

（アルミ箔に薄く油を塗ってから延ばすと、焼き上がりの生地が取り出しやすくなります。）

マカロニグラタン

220 ℃：8～12分



材　料（舟型2皿分）

- マカロニ（ゆでる）……30 g
- A
  - 鶏肉（2 cm角に切る）……80 g
  - たまねぎ（薄切り）……1/2個
- バター・薄力粉……各20 g
- 牛乳……300 mL
- 塩・こしょう……各適量
- ピザ用チーズ……50 g

①バターで**A**をいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。

②牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて塩・こしょうをし、とろみがつくまで煮る。

③バター（分量外）を塗ったグラタン皿に入れ、チーズを載せる。

④**受け皿に載せ、220 ℃**で表面に焦げ目がつく程度まで**8～12分**焼く。

カップケーキ

140 ℃：23～25分

材　料（花型アルミケース直径約8 cm 8個分）

- 無塩バター（室温に戻しておく）……60 g
- 砂糖……80 g
- 卵（室温に戻しておく）……M寸1½個
- A
  - 薄力粉 ベーキングパウダー（合わせてふるっておく）……80 g ／小さじ1/2

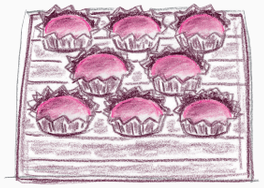
①室温に戻したバターをクリーム状になるまでかくはんし、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。

②次に卵を少しずつ加え、さらによく混ぜ合わせる。

③**A**を加え、木しゃもじなどで粉が消えるまで混ぜ合わせる。

④型の8分目ぐらいまで生地を入れ、**受け皿に並べて、140 ℃で23～25分**焼く。

●並べ方：やや奥側へ寄せて置く



※マドレーヌも同じ温度・時間で焼くことができます。

くるみチョコクッキー

140 ℃：2分　160 ℃：10～15分

材　料（直径4 cm程度のもの18個分）

- 無塩バター（室温に戻しておく）……45 g
- 砂糖……30 g
- 卵……M寸1/2個
- バニラエッセンス……少々
- ビターチョコレート（湯煎で溶かしておく）……15 g
- くるみ……60 g
- チョコレートチップ……85 g
- A
  - 薄力粉（合わせてふるっておく）……50 g
  - 塩……少々
- アーモンドスライス（刻む）……適量

①**アルミ箔を敷いた受け皿**にくるみを載せ、**140 ℃で約2分**乾燥焼きして、粗く刻む。

②バターはクリーム状になるまで練り、砂糖を少しずつ混ぜ入れてさらによく混ぜ合わせる。

③卵とバニラエッセンスを加え、なめらかになるまでさらによく混ぜ合わせ、溶かしたチョコレート、①のくるみ、チョコレートチップも加え、木しゃもじで全体に行き渡らせるように、さっくりと混ぜる。

④**A**を一気に入れ、切るようにさっくりと混ぜる。

⑤**アルミ箔を敷いた受け皿**に、生地の半量をティースプーン山盛り一杯ずつ間隔をあけて9個落とし、スプーンの背で軽く押さえ、アーモンドスライスを載せる。

160 ℃で10～15分焼く。

●並べ方：やや奥側へ寄せて置く

※他の配合でクッキーを作った場合は、裏面に受け皿の波型の模様がつく場合があります。

パンを焼いてみよう　基本のプチパン

パン作りはとってもデリケート！

材　料（6個分）

A
- 強力粉…… 150 g
- 砂糖…… 大さじ2/3（6 g）
- 塩…… 小さじ1/3（1.6 g）
- 卵（溶きほぐす）…… M寸1/2個（25 g）
- イースト液（溶かしておく）
  - ドライイースト …… 小さじ1（3 g）
  - 水（20～30 ℃）…… 60 mL

無塩バター…… 10 g

●計量は正確に！
●イーストは必ず分量の水に溶かしておく。（直接入れると粒が残り、膨らみが悪くなります。）

生地をつくる

1 材料を混ぜる
ボウルに **A** を入れて混ぜ合わせ、ひとまとめにする。

2 生地をこねる
1にバターを混ぜ込み、生地がなめらかになり手にべたつかなくなるまで、さらによくこねる。（約10～15分）
生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのびたら、こね上がり。

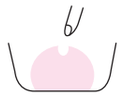
3 生地を丸める
ひとまとめにして丸める。
（閉じ目はしっかり閉じる。）

ホームベーカリーやパン生地機能がついたフードプロセッサーを使うと、生地づくり工程（1～3または5）も簡単！

一次発酵～成形

4 一次発酵
別のボウルにサラダ油を薄く塗り3を入れてラップをかけ、暖かい場所（30 ℃くらい）に約30分置く。

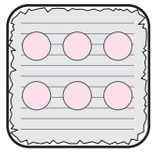
※生地が2倍の大きさになり、指（粉をつける）を差し込み指穴がそのまま残れば一次発酵完了。



5 ガス抜き
4をやさしく手で押さえ、ガス抜きをする。

6 生地を休ませる（ベンチタイム）
スケッパーか包丁で6等分（1個約40 g）し、かたく絞ったぬれぶきんをかけて約5分休ませる。

7 成形
生地の表面がピンと張るように丸め（切り口を合わせ、閉じ目をしっかり閉じる）アルミ箔を敷いた受け皿に薄く油を塗り、閉じ目が下になるように並べる。



発酵させる

8 二次発酵
霧吹きし、庫内に入れる。

操作手順 1～4

設定
- 温度：発酵※
- 時間：40分

※発酵温度は約 40 ℃

焼く

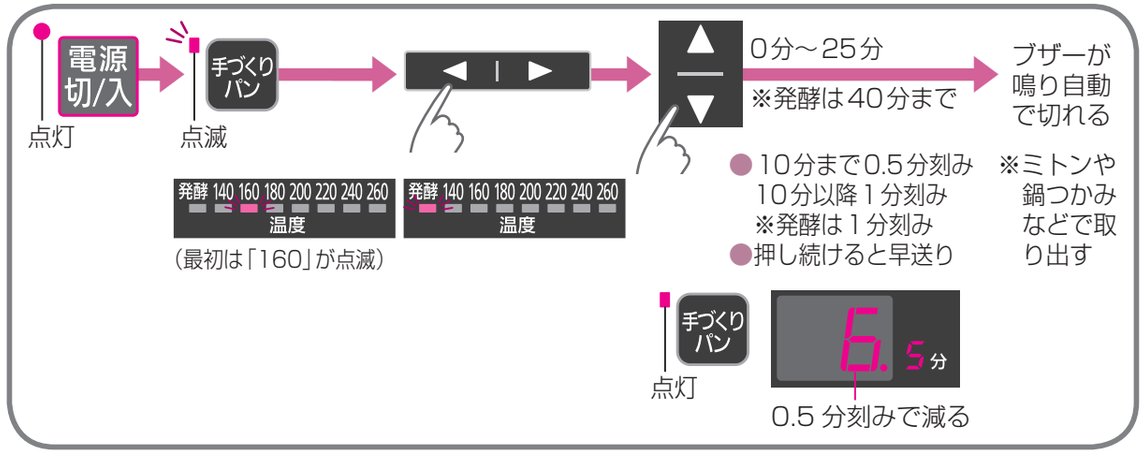
9 焼く

操作手順 2～4

設定
- 温度：160 ℃
- 時間：10分

操作手順

1 電源 入　2 手づくりパン 選択　3 温度 設定　4 時間 設定（調理スタート）



●使用後は…　電源 切/入 を押し（ランプ消灯）、電源プラグを抜く。

パンを焼くときのご注意！

- ●庫内が小さいため、型に入れて焼くパンはできません。（食パン、山形パンなど）
- ●一度に作ることができるのは、粉量150 gまで。
- ●庫内温度が高いときは、発酵はできません。（ブザーが鳴ります）庫内が冷めてから発酵を！
- ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使う。（生イーストは使えません。）

パンを焼くときのポイント！

- ●受け皿へは、充分間をあけて並べる。（膨らむため）
- ●手前は焼き色が薄めになります。奥側にやや寄せぎみに置きましょう。
- ●パンの表面につやを出すため、二次発酵後にドリール（溶き卵）を塗ってもよいでしょう。

※強力粉は日清製粉グループ「カメリヤ」ドライイーストは「スーパーカメリヤ」がおすすめ！

よくあるご質問

ヒーターが明るすぎるけど見つめると目によくないの？

●調理時間中に見つめても、目に影響がないヒーターを使用しています。
また、扉のガラスは遮光板でカバーしているため心配ありません。

トースト

焦げるのはなぜ？

●糖分の多いパンは焦げやすくなります。
→焼き色を「うすい」側に合わせてください。
●自動メニューの「トースト」で常温／冷凍の選択を間違っていませんか？
→正しく選択してください。

パンの下面の焼き色が薄いのはなぜ？

●パンくずトレイや下ヒーターが汚れていると下面の焼き色が薄くなります。
→お手入れしてください。(P.25)
●厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。(上面がヒーターに近くなるため)
→焼き色を「うすい」側に合わせてください。
●もち焼き網を使うと、うまく焼けません。

焼きムラができるのはなぜ？

●パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わります。
●「波形ゾーン」外にパンを置いていませんか？(P.10)
●もち焼き網を使うと、下面がうまく焼けません。

ホットサンド

下面の焼き色が濃いのはなぜ？

●受け皿を使用せず焼き網に直接載せて加熱すると、下面の焼き色が濃くなります。

焼きムラができるのはなぜ？

●受け皿の中央と端では、焼けぐあいに差が出る場合があります。
→なるべく受け皿の中央に寄せて置いてください。

ココット

すが立ってしまうのはなぜ？

●焼き網に直接載せて加熱すると、卵にすが立つことがあります。
→必ず受け皿を使用し、なるべく中央に寄せて置いてください。

焼きムラができるのはなぜ？

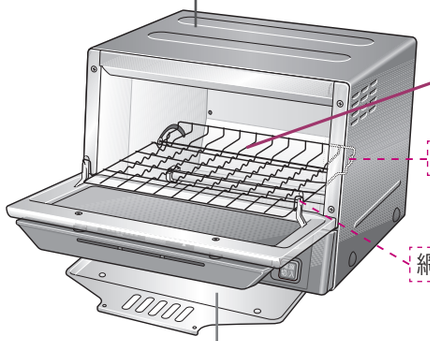
●受け皿の中央と端では、焼けぐあいに差が出る場合があります。
→なるべく受け皿の中央に寄せて置いてください。

お手入れ …電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

お願い
■ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。(表面を傷付けます。)
■お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットする。
■焼き網に無理な力を加えない。(破損の原因)

本体・庫内

薄めた台所用洗剤(中性)**をふきんにしみ込ませてふき取る**
※ヒーターに触れない。(ヒーターが割れる原因)



受け皿・パンくずトレイ・もち焼き網

薄めた台所用洗剤(中性)**とスポンジで洗い、よく乾かす**
※食器洗い乾燥機は使わない。(変色の原因)

焼き網

薄めた台所用洗剤(中性)**とスポンジで洗い、よく乾かす。**

取り外し方

①扉を半分開き、焼き網を手前に引っ張って網掛け部から外す。

②庫内奥の網支えから焼き網の引っ掛け部を外す。

取り付け方

①扉を開き、焼き網の引っ掛け部を庫内の網支えに引っ掛ける。

②焼き網を手前に引っ張りながら、扉を半分閉めて焼き網を扉の網掛け部にかける。

故障かな？

(故障ではありません。
修理を依頼される前にご確認を。)

こんなときは	原因
電源スイッチを押しても通電しない(電源ランプがつかない)	電源プラグが抜けていませんか？
調理中にヒーターが消えたりついたりする	故障ではありません。
マイコンにより温度を調節しているためです。
自動メニューがうまくできない	自動メニューキー・焼色調節キーを正しく合わせていますか？
→「自動メニューを使う」(P.8～11)を参照し、内容確認する。
途中でヒーターが消える	故障ではありません。
高温調理のすぐあとに低温調理をした場合、約3分程度消えたままになることがあります。

● H 1 が表示したときは故障です。お買い上げの販売店に修理のご相談を！

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	（　　）　　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」(25ページ)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	コンパクトオーブン
●品番	NB－DT50
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料　診断・修理・調整・点検などの費用

部品代　部品および補助材料代

出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　5年

当社は、このコンパクトオーブンの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後５年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

ご使用の回線(IP 電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）

携帯・PHS OK　※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）

携帯・PHS OK　※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0513

仕様

電源		交流 100 V　50－60 Hz 共用
消費電力		1300 W
温度調節（約）		発酵（40 ℃）、140～260 ℃
タイマー		0.5～25 分（パンの発酵は 1～40 分）
大きさ（約）	外寸	幅 33.1 cm　奥行 30.5 cm　高さ 26.3 cm
	庫内	幅 26.0 cm　奥行 25.0 cm　高さ 10.5 cm
	受け皿（内寸）	幅 23.5 cm　奥行 23.5 cm　高さ　1.8 cm
質量（約）		3.3 kg
コードの長さ		1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約 0.2 W です。

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「460＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187　■FAX フリーダイヤル 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は…

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

1212

ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のコンパクトオーブンの点検を！

こんな症状はありませんか
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- ヒーターが割れている。
- 電源が切れずに、通電し続ける。

ご使用中止
事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください
お宅の家電情報をまとめて登録管理！ エンジョイポイントをためてプレゼントに応募！
PC http://club.panasonic.jp/
携帯 http://mobile.club.panasonic.jp/
※このサービスは WEB 限定のサービスです。

パナソニック株式会社　ビューティ・リビング事業部
〒525－8555　滋賀県草津市野路東２丁目３番1－2号

© Panasonic Corporation 2013

BZ51-177
MX1113YO